

Les bases fondamentales 50%

Les Bases Fondamentales sont des **préparations farinières uniques** qui vous permettent de réaliser des **pains spéciaux haut de gamme** et de varier votre offre en magasin.

Elles ont également **un atout santé** qui vous permettra de **fidéliser vos clients** en leur apportant du **plaisir de dégustation.**

Saveur & Bien-être : le meilleur atout pour fidéliser les consommateurs



- **Moins de sel :** soit **1,8 g de sel pour 100 g** (sur le total farine blanche + BF) conformément aux recommandations nationales en vigueur. C'est toute l'expertise Puratos au service des professionnels pour leurs consommateurs.
- Des fibres : Complet, Seigle et Beauceron sont **riches en fibres** (6 g pour 100 g de produits finis). Les autres (exceptées Ciabatta et Maïs) sont sources de fibres (3 g pour 100 g).

Mode d'emploi et avantages :

Ajoutées à 50% de farine blanche, elles contiennent déjà le sel et l'améliorant, ce qui garantit une excellente qualité technique :

- Tolérance de la pâte
- Meilleur volume
- Beau développement au four
- Hydratation supérieure sans problème (de 60 à 75% d'eau selon la qualité de la farine blanche et de la BF utilisée).

Conditionnement : sac de 10 kg.

DLUO : 12 mois (dans un endroit frais et sec).



Une gamme complète de 8 pains spéciaux

BF Maïs 50 %

Mélange de farine et de flocons de maïs, de fèves de soja concassées et de graines de tournesol.

Hydratation à 64%



BF Multicéréales 50 %

Contient 53% de graines et de céréales (lin brun, tournesol décortiqué, flocons d'avoine, lin jaune, sésame décortiqué, seigle concassé, millet décortiqué, semoule de maïs, pavot bleu, semoule de blé dur), un levain de seigle légèrement torréfié et du malt d'orge.

Hydratation à 65%



BF Campagne 50 %

Mélange subtil de farine de seigle, de levain de seigle dévitalisé et de farine de malt.

Hydratation à 68%



BF Ciabatta 50 %

Composé de levains déshydratés et de farines de malt pour un pain à la mie alvéolée et à la saveur douce. Idéal pour votre offre snacking.

Hydratation à 75%



BF Beauceron 50 %

Contient de la farine de seigle, du levain de seigle dévitalisé, des graines de tournesol, sésame et lin, des sons et des fèves concassées de soja.

Hydratation à 70%

RICHE EN FIBRES



BF Complet 50 %

Contient des sons fins et du levain de seigle dévitalisé, rehaussés par une touche de seigle et de farine de malt. Il donne une belle coloration à la mie grâce au son.

Hydratation à 62%

RICHE EN FIBRES



BF Spekkel 50 %

A base de fèves de soja concassées, de graines de tournesol et farine de malt, ce mélange est surprenant.

Hydratation à 64%



BF Seigle 50 %

Contient plus de 86% de seigle (farine et levain torréfié) et de la farine de malt torréfiée.

Hydratation à 68%

RICHE EN FIBRES

